蜂蜜蔗糖半定量速测盒操作指南使用说明书

【检测原理】：

蜂蜜中的蔗糖与显色剂反应生成有色化合物，可以直接在蜂蜜蔗糖速测色阶卡上读出样品中蔗糖含量。

【规　　格】：50 次/盒

【操作方法】：

取 1ml 蒸馏水于检测管中，再用 0.2ml 塑料吸管取已搅拌均匀的蜂蜜 1 滴加到检测管中。盖上检测盖，放入沸水浴中的托架上加热 2 分钟后取出，上下摇动 6 次作为待测液。

用 0.2ml 塑料吸管取待测液滴加 1 滴到另一检测管中，滴入 15 滴蔗糖 A 试剂，盖上管盖，上下摇动 6 次。把检测管放入沸水浴中加热 10 分钟，取出冷却 5 分钟，沿检测管管壁中缓慢滴加浓硫酸溶液（自备）2ml，上下摇动 3 次，再加入 1 勺蔗糖 B 试剂，盖上检测管盖，摇动使试剂完全溶解。把检测管放入沸水浴中加热 5 分钟，取出。

【结果判定】：

观察检测管的颜色，与色阶卡比对，读出样品中蔗糖的含量（%）。

GB/T18796—2005 中规定蜂蜜中蔗糖≤5%

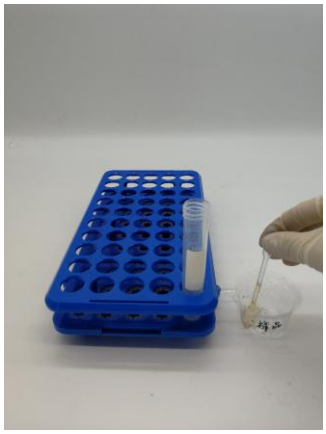
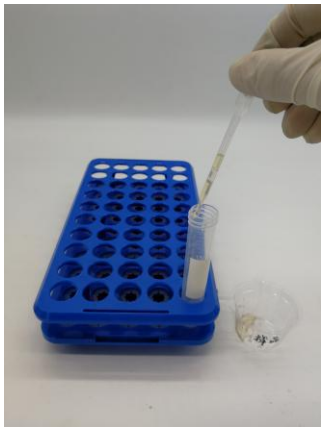
注：1.　浓硫酸溶液为强酸性试剂，使用时要带上防护手套和眼睛，试剂要由专人保管。

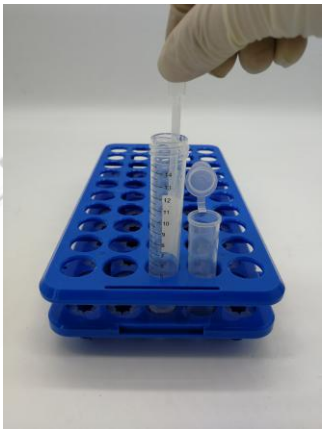
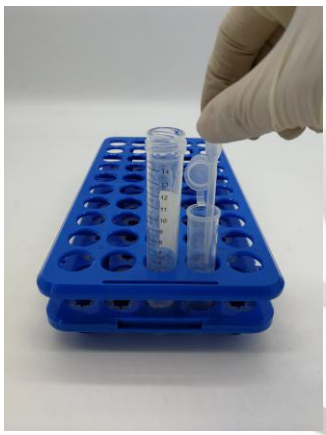
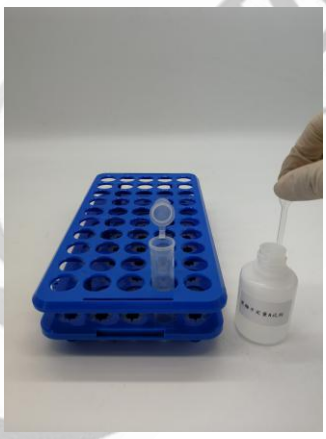
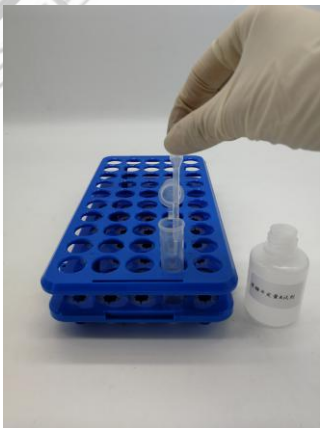
2. 样品若有结晶，可用搅拌针取少量样品放入取样管中，放入沸水浴中的托架上加热 2 分钟融化后再用

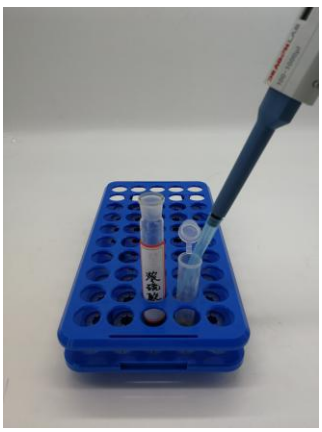
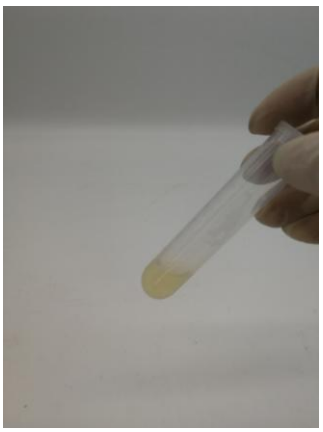
【保存条件与有效期】：试剂常温保存，有效期 1 年。

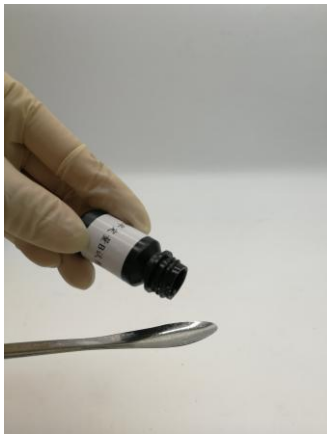
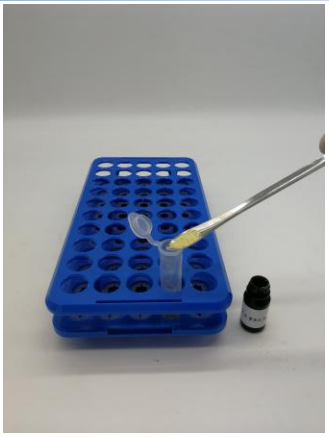
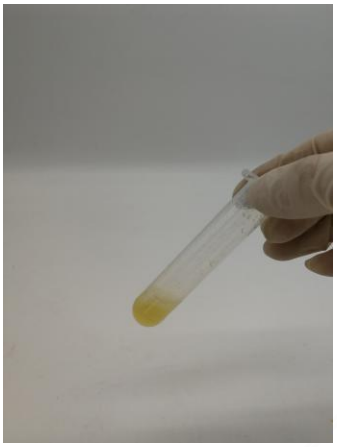
【自备试剂】：浓硫酸

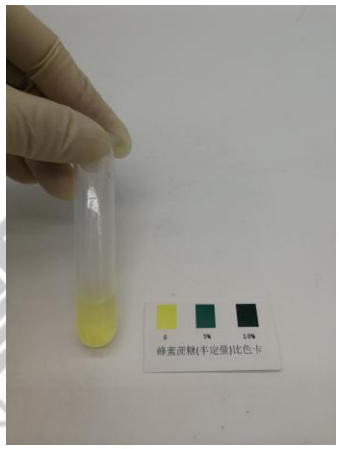
【实验所需材料】：水浴锅、计时器、10ml 离心管、离心管架、1ml 移液器、1ml 移液器器头、蒸馏水、样品杯、药勺、塑料吸管。


0
5%
10%
糖类甜味(半定量)比色卡